

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S., 2004, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D., 2011, *Analisis Pangan*, Dian Rakyat, Jakarta.
- AOAC, 2005, *Official Methods of Analysis*, Association of Official Agricultural Chemists, Washington DC.
- Appel, L., 2005, Effect of Protein, Monounsaturated Fat, and Carbohydrate Intake on Blood Pressure and Serum Lipids, *Journal of American Medical Association*, **294(19)**: 2455-2464.
- Asaf, A.Q., David, M.P., Judith, O.H., Jan, R., 2001, Novel Tocotrienols of rice bran suppress cholesterologenesis in hereditary hypercholesterolemic swine, *Journal of Neurophysiology*, **131(2)**: 223-230.
- Astanto, K., et al., 2006, *Pengembangan Pangan Berbasis Kacang-kacangan Dan Ubi-umbian Guna Pemantapan Ketahanan Pangan Nasional*, <http://www.blitkabi@telkom.net>, diakses tanggal 16 April 2018.
- Badan Standarisasi Nasional, 2000, *Syarat Mutu Sereal (SNI 01-4270-1996)*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 2006, *Cara Uji Kimia Bagian 4: Penentuan Kadar Protein Dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan*, BPOM R.I, Jakarta.
- Barquero, C.S., Leon, L.A.M., Sadurni, M., Estruch, R., Casas, R., 2017, Dietary Strategies for Metabolic Syndrome: A Review, *Journal of Obesity & Therapeutics*, **1(2)**.
- Bestari, D.M., Pujonarto, S.A., 2013, *Pengaruh Substitusi Kacang Merah terhadap Kandungan Gizi dan Uji Hedonik pada Tortilla Chips*, Universitas Indonesia, Jakarta.
- BKP3 Bantul, 2012, *Cara Pembuatan Tepung MOCAF*, [www.bkpp.bantulkab.go.id/](http://www.bkpp.bantulkab.go.id/), diakses pada tanggal 15 April 2018.
- Burdock, A.G., 2002. *Fenaroli's Handbook of Flavor Ingredients*. CRC Press, Boca Raton.
- Chandra, L., Marsono, Y., Sutedja, A.M., 2014, Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Flake Beras Merah dengan Variasi Suhu Perebusan dan Suhu Pengeringan, *Disertasi*, Widya Mandala Catholic University Surabaya.
- Defia, F.A., 2008, Pembuatan Makanan Cepat Saji dari Campuran Tapioka, Terigu dan Tepung Kacang Hijau, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Deny, S., 2008, Pengaruh Proporsi Beras Pecah Kulit, Kacang Tunggak, dan Jagung terhadap Mutu Sereal Mengembang (*puffed*) yang Dihasilkan, *Jurnal Teknologi Pangan*, **4 (1)**: 41-47.
- Depkes RI, 2005, *DKBM dalam Piranti Lunak NutriClin Versi 2.0 Edisi Kedua*,

- Subdit Gizi Klinis, Departemen Kesehatan Indonesia, Jakarta.
- Despres, J., dan Krauss, RM., 2004, *Obesity and Lipoprotein Metabolism In Handbook of Obesity, Etiology and Pathophysiology*, Marcel Dekker Inc, New York.
- Efendi, P.J., 2010, Kajian Karakteristik Fisik Mocaf (*modified cassava flour*) dari Ubi Kayu (*manihot esculenta crantz*) Varietas Malangi dan Varietas Mentega dengan Perlakuan Lama Fermentasi, *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Geller, E., Stacie, dan Studee, L., 2005, Botanical and Dietary Supplements for Menopausal Symptoms: What Works, What Doesn't, *Journal of Womens Health*, **14**(7) : 634-649.
- Gisca, L.D., 2013, Penambahan Gembili pada *Flakes* Jewuwut Ikan Gabus sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang, *Skripsi*, Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Harum, A., Larasati, T., dan Zuraida, R., 2013, Hubungan Diet Serat Tinggi dengan Kadar HBA1C Pasien DM Tipe 2 di RSUD DR. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung, *Medical Journal Lampung University*, **2**(4) : 79-87.
- Hildayanti, 2012, Studi Pembuatan *Flakes* Jewawut (*Setaria Italica*), *Skripsi*, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Hassanuddin, Makassar.
- Hermanianto, J., Syarief, R., dan Wulandari, Z., 2000, Analisis Sifat Fisiokimia Produk Ekstrusi Hasil Sampung Penggilingan Padi (Menir dan Bekatul). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, **11**(1): 5-10.
- Kemenkes RI, 2014, *Pedoman Gizi Seimbang*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Khansa, J.H., 2017, Perbedaan Kandungan Pati Pada Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) Varietas Jowo Melik dalam Bentuk Bulir, Tepung, Kecambah, Dan Tepung Kecambah, *Skripsi*, Universitas Brawijaya.
- Kristamtini, Taryono, Basunanda, P., dan Murti, R.H., 2014, Beras Hitam Sumber Antosianin dan Prospeknya Sebagai Pangan Fungsional, *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, **33**(1): 74-79.
- Lestari, P., 2015, *Tepung Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu*, <http://www.bppjambi.info/dwnpublikasi.asp?id=163>, diakses pada tanggal 15 April 2018.
- Lestari, S., 2017, *Kajian Pengolahan Tepung Mocaf pada Empat Varietas Ubi Kayu Menggunakan Starter Bimo-cf dan Lama Perendaman 18 Jam*, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Lampung.
- Lewis, M.J., 2000, *Physical Properties of Food Processing System*. Camelot Press, Canada.
- Mangiri, J., Mayulu, N., dan Kawengian, S.E., 2016, Gambaran Kandungan Zat Gizi

- pada Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) Kultivar Pare Ambo Sulawesi Selatan, *Jurnal e-Biomedik*, **4**(1).
- Marliyati, S.N., 2002, *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi Institusi-IPB, Bogor.
- Marsono, 1996, *Dietary Fiber dalam Makanan dan Minuman Fungsional*, Kursus Singkat Makanan Fungsional PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- McWilliams, M., 2001, *Food Experimental Perspective*, Prentice Hall, New Jersey.
- Moskowitz, H. R., Bekcley, J. H., dan Anna, V. A., 2012, *Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development*, Edisi Kedua, Blackwell Publishing Ltd, USA.
- Naingolan, O., dan Adimunca, C., 2005, Diet Sehat dengan Serat, *Cermin Dunia Kedokteran* **147**(1): 44.
- National Institute of Health and National Heart, Lung, and Blood Institute, 2001, *NCEP ATP III Guidelines At-A-Glance Quick Desk Reference*, US Departemen of Health and Human Services, Washington DC.
- Papunas, M.E., Djarkasi, G.S., dan Moningga, J.C., 2013, Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays* L), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*), *COCOS*, **3**(5).
- Prosky, L., dan De Vries, J.W., 1992, *Controlling Dietary Fiber in Food Products*, Van Nostrand Reinhold, New York.
- Rakhmawati, N., Amanto, B.S., dan Praseptianga, D., 2014, Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*), *Jurnal Teknosains Pangan*, **3**(1): 63-73.
- Ramadhani, A., dan Probosari, E., 2014, Perbedaan Kadar Trigliserida Sebelum dan Setelah Pemberian Sari Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*) pada Wanita, *Journal of Nutrition College*, **3**(4): 573-579.
- Ratnaningsih, Ginting, E., Adie, M.M., Harnowo, D., 2017, Sifat Fisikokimia dan Kandungan Serat Pangan Galur-galur Harapan Kedelai, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* **14**(1): 35-45.
- Rukmini, H.S., Naufalin, R., dan Agustia, F.C., 2015, *Formulasi Tiwul Instan*, Plantaxia, Yogyakarta.
- Saleha, N.M., 2016, Optimasi Formulasi *Flakes* Berbasis Tepung Ubi Cilembu, Tepung Tapioka, serta Tepung Kacang Hijau menggunakan Aplikasi *Design Expert* Metode *Mixture D-Optimal*, *Skripsi*, Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Sianturi, D.P., dan Marliyati, S.A., 2014, Formulasi *Flakes* Tepung Komposit Pati Garut dan Tepung Singkong dengan Penambahan Pegagan sebagai Pangan

- Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar, *Jurnal Gizi dan Pangan*, **9(1)**: 15-22.
- Stocker, S., dan Keaney, J.R., 2004, Role of Oxidative Modifications in Atherosclerosis, *Physiol Rev*, 84: 1381-1478.
- Subagjo, A., 2008, *MOCAF-HF Tepung Lokal Kaya Serat dan Bebas Gluten*, <https://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55993>, diakses 16 April 2018.
- Suhaema, dan Masthalina, H., 2015, Pola Konsumsi dengan Terjadinya Sindrom Metabolik di Indonesia, *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, **9(4)**: 340-347.
- Suryaningrum, T., 2016, Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), dan Tingkat Kesukaan pada *Flakes* “KUMO”, *Skripsi*, Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Tanuwijaya, L.K., Nawangsari, A.P.G., Umami, I.I., Kusuma, T.S., dan Ruhana, A., 2016, Potensi “KHiMeLor” sebagai Tepung Komposit Tinggi Energi Tinggi Protein Berbasis Pangan Lokal, *Indonesian Journal of Human Nutrition*, **3(1)**: 71-79.
- Umesawa, M., 2009, Relations between Protein Intake and Blood Pressure in Japanese Men and Women: the Circulatory Risk in Communities Study (CIRCS), *American Journal of Clinical Nutrition*, 90(2): 377-384.
- Widowati, S., 2009, Tepung Aneka Umbi sebagai Solusi Ketahanan Pangan, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian dalam *Tabloid Sinar Tani*.
- Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG), 2004, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta
- Widyasitoesmi, S.H., 2010, Formulasi dan Karakterisasi *Flakes* Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.), *Skripsi*, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F. G., 2004, *Hasil-hasil Simposium Penganekaragaman Pangan Prakarsa Swasta dan Pemda Menuju Keanekaragaman Pangan Masyarakat Indonesia*, Forum Kerja Penganekaragaman Pangan, Jakarta.
- Winarno, F.G., 2002, *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia, Jakarta.
- Winarsi, H., 2010, *Protein Kedelai dan Kecambah*, Kanisius, Yogyakarta.